



JOSEPH MELLOTT

500 ANS D'HISTOIRE

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 2023

Ample et Complexe



VIGNOBLE

Terroir : marnes calcaires du Kimméridgien

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 10 hectares

Âge des vignes : 25 ans

Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Contrasté

Printemps : Doux et humide

Été : Tempéré

Automne : Très humide

Date de vendanges

Fin septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux légers reflets verts. Nez d'une grande complexité, dominé par les fruits blancs, associés à quelques notes d'agrumes et à une pointe de minéralité. La bouche, ample et charnue, reste parfaitement équilibrée grâce à une jolie trame minérale. Des notes de fruits blancs accompagnent une finale riche et persistante.



ACCORDS METS & VINS

La puissance et le gras de ce vin mettront en valeur des mets comme une volaille aux agrumes, une blanquette de veau mitonnée et bien sûr les fromages locaux comme le crottin de Chavignol

Température de service : 8° à 10° C.

